



focaccia provençale

mit huile d'olive de Provence g.U.

Für 6 Personen:

- 500g Mehl
- 12g frische Hefe
- 1 Esslöffel **huile d'olive de Provence g.U.**
- 360 mL Wasser
- 1 c. Teelöffel Salz

Garnieren:

- 2 Esslöffel Wasser
- 4 Esslöffel **huile d'olive de Provence g.U.**
- 8 Sardellenfilets
- 15 längliche Kirschtomaten
- Einige **olives de Nice g.U.** (schwarze Oliven)
- 30g Bush

Vermische die frische Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser und 50 g Mehl. An einem warmen, zugfreien Ort 30 Minuten lang ruhen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel geben und das Salz untermischen. Wenn die Mischung aus Hefe, Mehl und Wasser aufgequollen ist (es entstehen Blasen), gieße sie zusammen mit 1 EL Olivenöl und dem restlichen Wasser in das Mehl. Mischen und 5 bis 6 Minuten lang kneten. Legen Sie ein feuchtes Geschirrtuch darüber und lassen Sie den Teig an einem temperierten/warmen Ort 1,5 Stunden lang aufgehen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, in eine ofenfeste Form geben. 2 Esslöffel Olivenöl und 2 Esslöffel Wasser mischen und den Teig damit bestreichen und 30 Minuten quellen lassen.

Heizen Sie den Ofen auf 210 °C auf. Sardellen mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen. Bestreiche den Teig mit dieser Mischung. Die Kirschtomaten waschen und halbieren oder vierteln. Diese auf die Focaccia legen (etwas in den Teig drücken). Legen Sie einige Oliven und einige Brousse-Stücke darauf.

10-15 Min. in den Ofen schieben und überprüfen, ob sie gar sind. Lauwarm als Aperitif oder als Vorspeise mit einem Salat servieren.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Provence g.U. mit seinen krautigen Aromen und seinen Noten aus roher Artischocke und frischen Kräutern.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Aix-en-Provence, Vallée des Baux-de-Provence.



Vorbereitung: 25 Minuten
Kochen: 15 Minuten
Garzeit: 2,5 Std.